

Depuis la cuisine ouverte sur la salle, le Chef Maxime Daugreilh vous dévoile sa carte 100% maison, élaborée à base de produits frais, locaux et de saison.

ENTRÉES

Crèmeux de champignons & œuf parfait (v)	7
Tataki de bœuf, crème de raifort & avocat	9
Saumon gravlax, coulis de betterave, tobiko & sésame	9

PLATS

Suggestion du Chef (<i>selon arrivage</i>)	
Ramen végétarien & tofu (v)	15
Pavé de merlu, purée de persil tubéreux, sauce curry rouge & algue douce	18
Souris d'agneau confite, m'hamsa aux légumes & jus aux épices orientales	24

DESSERTS

Tartelette caramel beurre salé & ganache chocolat, chantilly à la vanille	8
Streusel noisette & cannelle, compotée de cédrat & émulsion granny smith	8

PARTAGE, CHARCUTERIE & FROMAGE

Olives marinées / Dips de guacamole	2 / 4
Tacos "pulled pork", oignons, avocat, coriandre & sauce chimichurri (<i>l'unité</i>)	3
Pata Negra - Iberico Jabugo	12
Sélection de fromages provenant de la fromagerie Deruelle	12
Assortiment de charcuterie & fromage	18

FORMULES DU MIDI*

Entrée + suggestion du chef ou plat végétarien	16
Suggestion du chef ou plat végétarien + dessert	16
Entrée + suggestion ou plat végétarien + dessert	20

*Sauf week-end et jours fériés.